

12月1日(日)～2月28日(金)

冬の瑠璃コース



参彩涼小碟 料理長おすすめ三種の前菜

お食事の始まりは料理長おすすめの前菜盛り合わせをどうぞ。

三色小籠包 食材王国 みやぎ×京鼎樓 三色小籠包

超薄皮の中に旨味と肉汁がたっぷり閉じ込められた京鼎樓の小籠包。

人気の京鼎小籠包と烏龍茶小籠包、宮城県産デリシャストマトを使用した”トマト小籠包”の三種をご用意しました。

羅葡糕魚翅 フカヒレの卵白とろみスープ 大根餅を浮かべて

フカヒレ入りの卵白スープにとろとろの大根餅を浮かべました。

アクセントに百合根と魚卵の食感もお楽しみください。

乾焼明蝦球 大海老のチリソース 花巻と共に

大ぶりで食べ応えのある海老を旨辛いチリソースで。ほんのりと甘い蒸し花巻とチリソースとの相性も抜群です。

蓮藕挟牛肉 和牛の蓮根はさみ揚げ 京鼎樓黒酢あん

粗挽きにした国産和牛を蓮根に挟み、香ばしい胡麻と共に揚げました。

当店オリジナルの黒酢を使用した甘酢あんに絡めてお召し上がりください。

清蒸時流魚 鮮魚と凍み豆腐の蒸し物 腐乳ソース掛け

白身魚と凍み豆腐と一緒に蒸し上げ、中国を代表する発酵調味料”腐乳”を使用した

コクのあるソースで仕上げました。

白菜蟹泡飯 渡り蟹の雑炊 土鍋仕立て

渡り蟹の旨味や旬の白菜、九条ネギの甘みを纏った極上の雑炊です。

濃厚でまろやかな雲仙卵の黄身が味わいを深めます。

橙汁滑豆腐 杏仁豆腐 紅白のグレープフルーツを添えて

お食事の最後は二色のグレープフルーツを添え、さっぱりとした口当たりの杏仁豆腐をどうぞ。

お一人様

コース料理のみ ▶▶ ¥7,000(税込)

2時間飲み放題付き ▶▶ ¥9,200(税込)

(ラストオーダー20分前)

※2名様より承ります。※食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、予めスタッフへお声掛けください。